

Link do produktu: <https://mamywszystko.net/suchy-bemar-podgrzewacz-bez-wody-wolnostojacy-6-x-gn-150mm-55l-royal-catering-p-12841.html>



Suchy bemar podgrzewacz bez wody wolnostojący 6 x GN 150mm 55L Royal Catering

Cena brutto	2 527,86 zł
Cena netto	2 055,17 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	10010380
Kod producenta	10010380
Kod EAN	4250928641915
Sku	1007103

Opis produktu

Nazwa producenta: **Royal Catering RCBM-6D**

Bemar RCBM-6D marki **Royal Catering** to profesjonalne urządzenie gastronomiczne, podgrzewające i podtrzymujące temperaturę dań oraz przekąsek. Sprzęt znajdzie zastosowanie w kantynach, hotelach, restauracjach, barach szybkiej obsługi, bufetach, kafeteriach itp, a także, np. podczas eventów, obozów lub kolonii. **Produkt wyposażono w sześć pojemników GN** z pokrywkami oraz perforowaną tacką z kolcami, służącą do wygodnego porcjowania mięsa.

Element grzewczy o mocy 800 W równomiernie podgrzewa potrawy od spodu, natomiast lampa halogenowa 900 W, od góry. Dzięki swej budowie oraz rozwiązaniom konstrukcyjnym, model RCBM-6D wyklucza ryzyko przypaleń. Urządzenie dysponuje bezstopniową regulacją temperatury a także możliwością wyjmowania, modyfikacji ułożeń oraz wymiany pojemników GN. **Prezentowany bemar marki Royal Catering oferuje podgrzewanie na sucho.**

W efekcie, dania i przekąski takie jak zupy, sosy, gulasze, ziemniaki, mięsa, wędliny, ryż itp., nie stracą swojego smaku ani aromatu. Prezentowany sprzęt gastronomiczny wykonano z wysokiej jakości stali nierdzewnej, odpornej na uszkodzenia mechaniczne i trwałe zabrudzenia. Stabilność konstrukcji zapewniają regulowane nóżki z antypoślizgową gumą.

Cechy bemuaru RCBM-6D

- Podgrzewanie na sucho
- Brak ryzyka przypaleń
- Bezstopniowa regulacja temperatury
- Możliwość wymiany pojemników GN
- Perforowana tacka z kolcami
- Regulowane nóżki z antypoślizgową gumą
- Łatwe czyszczenie i konserwacja

Parametry techniczne:

- Model - **RCBM-6D**
- Nr katalogowy - **1380**
- Stan artykułu - **Nowy**
- Materiał - **Stal nierdzewna**
- Napięcie - **230 V / 50 Hz**
- Moc całkowita - **1700 W**
- Moc elementu grzewczego - **800 W**
- Moc lampy halogenowej - **900 W (3 x 300 W)**
- Zakres temperatury - **Od 0 do 110C**
- Pojemność całkowita - **54,4 l**
- Pojemność GN 1/1 - **19,5 l**
- Pojemność GN 1/2 - **2 x 8,9 l**
- Pojemność GN 1/3 - **3 x 5,7 l**
- Głębokość pojemników GN - **150 mm**

-
- - Głębokość perforowanej tacki - **25 mm**
 - - Przewód zasilający - **1,4 m**
 - - Wymiary (DxSxW) - **69 x 114 x 64 cm**
 - - Waga - **39 kg**
 - - Wymiary wysyłki (DxSxW) - **115,5 x 76 x 37 cm**
 - - Waga wysyłki - **38,5 kg**

W zestawie:

- - Bemar RCBM-6D
- - Pojemnik GN 1/1 z perforowaną tacką z kolcami
- - Pojemniki GN 1/2 z pokrywkami - 2 szt.
- - Pojemniki GN 1/3 z pokrywkami - 3 szt.
- - Akcesoria montażowe
- - Instrukcja PL